

# Im Archiv gestoebert

**Heute:**  
Unser täglich Brot...



Der Brotbackofen wird angeheizt



Blick in den angeheizten Backofen



Der Brotteig wird von Hand im Backtrog geknetet



Die geformten Brotlaibe 'gehen' im Brotkorb



So muss das Bauernbrot aussehen



Backofen beim Gustenbauer in Peunting



Bei der Arbeit im letzten Dorfbackofen in Untermimberg



Peter Vitzthum mit Familie vor dem Backofen um 1900 in Ezelsdorf



In der Brotkammer wurde das Brot gelagert



In der Schützenstraße werden die fertigen Laibe aus dem Ofen geholt



Die Bohrer Anna schießt die Brotlaibe in den Backraum



Backofen beim Uhrturm in Schwarzenbach um 1936



Hirtenhaus mit Backofen Westhaid



Backofen am Schafhof in Burgthann



Westhaid Kinder (Dietz) vor Backofen

In den 50er und 60er Jahren des letzten Jahrhunderts gehörte der rauchende Steinbackofen auf dem Land noch zum Alltag. Mindestens einmal im Monat wurde Brot gebacken. Auf vielen Bauernhöfen gehörte der Backofen zum Anwesen. In manchen Dörfern standen auch ein oder mehrere Gemeinschaftsbacköfen, die von der Allgemeinheit genutzt werden konnten.

In den meisten Ortschaften gab es aber auch Bäckereien, in denen sich die Familien ihr Brot kaufen konnten. Wer selber Getreide, meist Roggen oder Weizen, anbaute, konnte Mehl beim Bäcker anliefern, bekam dafür Brotmarken auf Pappe, mancherorts auch Blechmarken, die dazu berechtigten, im Gegenzug Brot abzuholen. Fürs Backen war meist noch eine Gebühr an den Bäcker zu zahlen.

Welcher Ältere unter uns erinnert sich nicht daran, wie man als Kind von dem rauchenden Backofen in der Nachbarschaft angezogen wurde, in angemessenem Abstand beim Backen zuschaute und wie glücklich man war, wenn man für das ausdauernde Zuschauen und Warten mit einem Stück des köstlichen „Braoutkoungs“ von der Nachbarin belohnt wurde. Oder wenn man von der Mutter zum Bäcker geschickt wurde, um einen frischen Laib Brot zu holen.

Nicht selten hat einen dann der Duft des Brotes dazu verleitet, ein Stück von der Brotkruste abzureißen und sogar hineinzubeißen, auch wenn man wusste, dass es zu Hause Ärger geben würde. Eigentlich erstaunlich, besteht Brot doch nur aus Mehl, Sauerteig, Hefe, Salz und Wasser.

Auf die Idee, Sauerteig zum Brotbacken zu verwenden, kamen vor ca. 6000 Jahren die Ägypter. Die natürlichen Hefepilze und Milchsäurebakterien lockerten den Teig. Er ging auf. Nach dem Backen hatte man ein fluffiges Brot, das schon sehr stark an unser heutiges Brot erinnerte. Mehr als 30 Sorten kannten die alten Ägypter, die auch den Spitznamen „Brotesser“ hatten. Über die Griechen und Römer verbreitete sich die Brotbackkunst über ganz Europa.

Heute gilt Deutschland wohl als Weltmeister im Brotbacken. Ganz genau weiß man gar nicht, wie viele Sorten von Brot es in Deutschland gibt, jedenfalls sind es deutlich über 300. Das Haus der Bäcker spricht gar von rund 3200 verschiedenen Brotsorten in Deutschland. Die deutsche Brotvielfalt wurde von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe ernannt. Brot ist nicht aus unserem täglichen Speiseplan wegzudenken. So richtig bewusst wird uns das erst, wenn wir Urlaub im Ausland machen und vergeblich nach unserem geliebten Sauerteigbrot aus Roggen, Weizen oder Dinkel suchen.

Seit dem Mittelalter unterlag das Bäckerhandwerk strengen Vorschriften. Wer Bäcker werden wollte, musste eine Ausbildung bei einem Bäckermeister machen. Die schwere körperliche Arbeit des Bäckers wurde erst im Zuge der Industrialisierung durch die Verwendung von Rühr- und Knetmaschinen deutliche erleichtert.



Bäckerei und Mehlhandlung Eckersberger Burgthann



Die Familie des Bäckermeisters Johann Kraft in Unterferrieden um 1920



Frau Hacker bedient ihre Kundschaft - 90er Jahre



Braoutkoung - etwas ganz Besonderes



Bäckermeister Josef Hacker in seiner Backstube - 90er Jahre

Heute verschwinden leider immer mehr Bäckereien aus unseren Dörfern und Städten. Es fehlt der Nachwuchs, aber auch die Brotfabriken erschweren dem Bäckerhandwerk das Überleben.

Mancherorts wird seit einigen Jahren die Tradition des Brotbackens in Steinbacköfen wiederbelebt und gepflegt. Bei Dorffesten oder in Freilichtmuseen zieht der Duft des Brotes viele Besucher an.

Quellenangaben: Bildmaterial stammt aus dem gemeindlichen Bildarchiv, aus Privatsammlungen von Gemeindebürgern und aus dem Film „Brotbacken - vom Bauernbrot bis zur maschinellen Brotproduktion“ von 1961, Sachinformationen aus verschiedenen Internetbeiträgen wurden in den Text eingearbeitet



Der Beck - Holzschnitt mit Text von Hans Sachs



Meisterbrief Bäckerhandwerk